

- Limpieza y secado del acero inoxidable en la cocina -

El **acero inoxidable es mundialmente utilizado** en el rubro gastronómico a causa de su sencilla higiene, esterilización, durabilidad y propiedades químicas.

Cuando el acero común entra en contacto con el aire o el agua, éste se oxida, Sin embargo, **tal efecto no sucede al corto o mediano plazo cuando el acero inoxidable** es el que se expone a estas sustancias, gracias a su composición de cromo y que se forma naturalmente sobre su superficie una capa protectora de óxido de cromo llamada capa pasiva que lo protegerá de la corrosión.

Más allá de su resistencia, hay algunas recomendaciones sencillas para conservar el aspecto original del mismo y prevenir la corrosión.

Entre los productos que **pueden ocasionarla, se hallan los cloruros** (sales y desinfectantes) así como los ácidos que comienzan a debilitar la capa pasiva que presenta el acero inoxidable. Con el agua salada, se forman además huecos que no se detectan en un comienzo y que pueden atravesar toda la capa protectora.

Por otra parte, la sal de cocina se acumula en el fondo de las ollas y provocan picaduras corrosivas.

Cuando se echa sal gruesa en el agua, ésta se acumula en el fondo de la olla hasta la ebullición, pudiendo provocar entonces la formación de picaduras de corrosión. Para **evitar todo riesgo de corrosión**, aconsejamos esperar a que el agua hierva para añadir la sal con el fin de facilitar su disolución y evitar así la acumulación de sal en una zona localizada.

Por el mismo motivo, intentaremos utilizar utensilios de cocina cuyo fondo tenga un tamaño al menos igual que el elemento que calienta. Jamás calentar una olla vacía.

En caso de **contacto ocasional con productos salados** como salmueras o pescados, la falta de limpieza después de cada uso es perjudicial para los elementos.

Para **el caso de los desinfectantes**, estos no solamente generan corrosión, sino que además perjudican la piel. En cuanto a los ácidos, puede generar una capa roja, marrón o negra y en ejemplos más extremos, la capa protectora es capaz de disolverse.

- Procesos de limpieza -

En el enjuague, los cloruros son eliminados rápidamente de la superficie, además, la capa pasiva vuelve a formarse. En el caso de las ollas, deben fregarse cuidadosamente después de cada uso. Si los cloruros permanecen, la corrosión sigue avanzando rápidamente y el utensilio se deteriora para siempre.

Por motivos de higiene, ciertas redes de distribución de agua pueden tener exceso de cloruros. Aquí será necesario vigilar el fondo de ollas o sartenes y secar después del enjuague. Si se están usando por primera vez, se debe lavar el objeto con un paño y un detergente líquido.

Si alguno de los materiales llegara a estar ubicado en el exterior, próximo al mar, deberá enjuagarse con agua dulce regularmente.

Para el caso de la desinfección (limpieza de mesadas, paredes revestidas, zocalos y otras zonas de la cocina) se requieren productos con cloruros o principios activos. Es obligatorio respetar las reglas de dosificación (concentración), temperatura, tiempo de contacto (para que no sea contraproducente), realizar un enjuague abundante y finalmente, secar.

En el proceso de secado de superficies planas, usar rascadores de goma limpios que eviten la formación de manchas blancas provocadas por la presencia de cal en el agua.

En los casos de utensilios de cocción en contacto con productos y alimentos ácidos, se deben retirar los mismos en cuanto se acabe la cocción y limpiar inmediatamente. Cuando un acero inoxidable está en contacto prolongado con un ácido fuerte, la capa protectora formada en su superficie se disuelve rápidamente, el acero inoxidable no queda protegido y se forma óxido de color rojo, marrón o negro sobre su superficie, disminuyendo su espesor hasta la total perforación. La lima y el limón, el vinagre y la sidra son productos muy ácidos, puesto que su pH es muy inferior a 7.

- Caso específico del hipoclorito de sodio -

El hipoclorito de sodio es un desinfectante. No limpia. Es, por lo tanto, necesario limpiar primero la superficie con un detergente y luego enjuagar. Siempre se debe **diluir el hipoclorito de sodio en agua fría antes de aplicar sobre el acero inoxidable.**

Respetar las concentraciones recomendadas por el fabricante de material o, por defecto, por el fabricante del producto de limpieza. Nunca se debe utilizar caliente. Es más eficaz a 20° C que a 40° C, puesto que se descompone a temperaturas altas, pierde su propiedad desinfectante y corroe muy rápidamente el acero inoxidable.

¡Una prohibición: el ácido clorhídrico!

Los casos de corrosión más graves suelen ser generados por los productos con ácido clorhídrico utilizado por albañiles o yeseros para limpieza de obra. Toda proyección de ácido clorhídrico (puro o diluido) en la

Consejos útiles para la limpieza

- Utilizar preferentemente un paño limpio (particularmente en acabados brillantes).
- Sólo en caso de necesidad, usar una esponja NO metálica ya que puede

parte inferior de los muebles o de las estructuras en acero inoxidable provocará una corrosión importante e irrecuperable del material. En caso de contacto, se debe efectuar un enjuague inmediato y abundante.

Si se emplea productos desengrasantes a base de soda, hay que respetar las reglas mencionadas anteriormente, pero en especial, la temperatura máxima de 60° C. No pulverizar el producto en un horno que se acaba de apagar ni sobre una bandeja recién sacada del mismo.

rallar la superficie del acero inoxidable.

- Respetar siempre el sentido del pulido que aparezca en la superficie a limpiar para no dañar el aspecto de la superficie.

Visite nuestro sitio web: www.altix.com.uy
Contáctenos a través de: www.altix.com.uy/contacto